



URBITARTE: LA SIDRERÍA INTEGRAL

Los valles más recónditos de Ataun tienen algo de mágico. Allí se crió Joxe Migel de Barandiaran, rodeado de leyendas sobre gentiles, basajaunes y otros seres mitológicos que, sin duda, habitaron esas zonas boscosas e inhóspitas de la falda de Aralar durante su infancia y que, seguramente, siguen escondidos en las cuevas que salpican los montes que rodean esta minúscula pero larga, muy larga localidad gipurritarra.

No es casualidad que nos encontremos allí, en pleno barrio de Ergoiena, a tiro de piedra de la muga de Navarra, con Demetrio Terradillos, propietario de la sidrería Urbitarte. Demetrio tiene mucho de Basajaun, al menos en apariencia, y es innegable su comunión con la tierra que le rodea. Demetrio cultiva manzana erre-zila, la variedad más característica de Gipuzkoa, y la combina con otras varias variedades

locales para producir sidras 100% locales de diferentes "coupages" que atesora en diferentes depósitos en los que realiza labores de crianza, cual si fueran vinos, manteniendo la sidra en madera, pasándola a depósitos de inoxidable, alargando fermentaciones, mezclando, experimentando...

Además de la sidrería-restaurant que permanece abierta todo el año y en la que, además del menú tradicional de sidrería, podemos degustar ibéricos, pescados a la parrilla o setas de temporada, Deme cuenta con un espacio privado, conocido como "la sacristía" por los fieles que lo frecuentan, donde da a probar a amigos y conocidos sus sidras experimentales prescindiendo del vaso ancho asturiano y utilizando buenas copas bordelesas de cristal que permiten disfrutar mucho más de los aromas y sensaciones que nos aportan sus inspiradas

creaciones, creaciones que Deme ha ido embotellando en botellas de tres cuartos y en mágnams de litro y medio bajo diferentes nombres como "Saarte", "Gentilen lurra", "Lote berezia", "Otegi 4 ta 7"... y que quien acude a la sidrería puede adquirir a un precio superior al de las sidras convencionales, sí, pero más que justificado habida cuenta de la calidad del producto.

Por algo será que nuestro amigo Dani Corman, fanático de los vinos de Jerez y los Champagnes se ha fijado en esta sidrería, ha entablado una gran amistad con Deme y ha elegido Urbitarte como sidrería en la que embotella su sidra "Lurra", un coupage muy personal de dos barricas (o tal vez más) de la "sacristía" de Urbitarte, elegidas concienzudamente por este enólogo donostiarra.

Además, Urbitarte tiene un ambiente espe-



cial. Quien da, recibe, y la generosidad y el buen trato que Deme dispensa a quien acude a su casa ha hecho que esta sidrería cuente con una clientela fiel que acude a menudo a este escondido rincón a disfrutar de su sidra, su gastronomía y el buen rollo que se desprende en todos sus rincones, tanto en el acogedor comedor, como en la pequeña sala de barricas, la sala de depósitos de inoxidable o los depósitos exteriores en los que también se realiza más de un "txotx" a lo largo de la comida o cena, incluso si el tiempo no acompaña.

Urbitarte es, sin duda, una experiencia diferente, una sidrería que se sale de los cánones establecidos, un lugar al que debería acudir todo amante de nuestros más auténticos productos y todo gourmet que quiera disfrutar de sensaciones que no haya vivido anteriormente, incluso si no se considera un gran amante de la sidra. Urbitarte es la sidrería integral.

URBITARTE SAGARDOEGIA

Ergoiena Auzoa, s/n
Tf. 943 18 01 19 - ATAUN



> TORTILLA DE BACALAO

Ingredientes

Bacalao desmigado salado
Cebolla
Pimiento verde
Huevos (si son grandes, uno por persona aproximadamente)
Aceite de oliva
Perejil fresco

Elaboración

Desalar el bacalao en agua durante 24 horas. Escurrirlo, probarlo, y en caso de estar excesivamente salado, dejarlo más tiempo hasta que adquiera el sabor adecuado.

Picar finamente la cebolla y el pimiento verde y pocharlos en aceite de oliva a fuego lento por espacio de una hora o más tiempo.

Saltear el bacalao en una sartén con aceite de oliva unos minutos hasta que se haga, intentando que quede jugoso.

Demetrio Terradillos

URBITARTE
SAGARDOEGIA
Ergoiena auzoa - ATAUN
Tf. 943 18 01 19



Batir los huevos en un bol, añadir el bacalao y la cebolla pochada y mezclar todo bien. Añadir en el último momento el perejil fresco recién picado.

Poner una sartén antiadherente al fuego con un poco de aceite, y cuando éste esté bien caliente, volcar el contenido del bol y elaborar la tortilla, intentando que el interior de la misma nos quede jugoso.



>> Eta orain... jarrai iezaguzu Facebook-ean ere!!!

>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!!